

## LE RICETTE DI MAX

### MILLEFOGLIE DI ZUCCHINA

Ingredienti x 2 persone: Una confezione di pasta sfoglia velo "Rana", 3 zucchine grandi, una confezione di ricotta gr.125, grana grattugiato, un cucchiaino di olio, aglio, timo, menta un'idea di peperoncino.



Tagliare due zucchine a rondelle e metterle sul fuoco basso, in una padella coperta con timo, aglio (anche in polvere) e sale.

Cuocere, con la loro acqua, fino a che disfanò e prendono un colore marroncino (occhio che tendono a bruciare).

Tagliare a julienne la terza zuccina. In una ciotola mischiare la ricotta, un po' d'acqua, il cucchiaino di olio, la menta (2/3 foglie anche essiccate) e l'idea di peperoncino.

Preparare la pasta, io ho ritagliato dei quadrati e con l'aiuto di un coppa pasta ho formato la porzione, ma si può fare tipo pasta al forno in una teglia, l'importante è inumidire la pasta. Accendere il forno a 200°. Quando le zucchine sono cotte a dovere aggiungere la zuccina cruda e l'impasto di ricotta.

Mischiare bene e procedere con gli strati, aggiungendo ogni tanto un po' di grana grattugiato. Finire con il grana.

Mettere in forno e cuocere per 15 minuti. Servire con un bianco o rosato secco mosso, io ho scelto un Rosato di Custoza. Buon appetito.

